Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Московской области

«Академия социального управления»

(**ГБОУ ВПО МО «Академия социального управления»)**

**Кафедра технологий и профессионального образования**

Итоговая проектная работа по кафедральному инвариантномумодулю

**«Актуальные проблемы развития профессиональной компетентности   
учителя технологии (в условиях реализации ФГОС)»**

(72 часа)

**ТЕМА ПРОЕКТА:**

«**Рабочая программа по предмету «Технология». 5 класс»**

Выполнил:

учитель технологии

МКОУ Лицей№7

Г Солнечногорска

Баранцева Светлана Вячеславовна

Проверил (а):

2014 год

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №\_\_\_

"Согласовано"

Заместитель директора по \_\_\_\_\_\_\_\_\_ МОУ СОШ №\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

«Утверждаю»

Директор МОУ СОШ №\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)

Пр.№ \_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

Рассмотрено

на заседании ШМО учителей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пр.№ \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Руководитель ШМО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО Технологии

ДЛЯ 5 КЛАССА

На \_\_\_\_/\_\_\_\_ уч.г.

Составитель: Баранцева С В

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по Технологии для 5 класса составлена на основе нормативных документов:

* Федеральный Государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Министерства Образования и Науки РФ от 17.12.10 №1897)
* Закон «Об образовании» от 10.07.1992года №3266 (с изменениями и дополнениями)
* санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 №189, зарегистрированным в Министерстве юстиции России 03.03.2011, регистрационный номер 19993;
* Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2012г. Авторы программы: Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
* авторской программы: Хотунцев Ю.Л., Симоненко В.Д. Программы общеобразовательных учреждений «Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы». М. Просвещение, 2010.

2 часа в неделю, всего 68ч.

**Общая характеристика предмета.**

Выбор данной программы обусловлен необходимостью формирования у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций в следующих направлениях: использование учебных умений, связанных со способами организации учебной деятельности, доступных учащимся данной возрастной группы и способствующих самостоятельному изучению предмета «Технология», строящееся на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов и информации, а также умение участвовать в проектной деятельности.

Технология определяется как наука о преобразовании и использовании материи, энергии и информации в интересах и по плану человека. В школе «Технология» - интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, химии, физики и биологии и показывающая их использование в промышленности, энергетике, связи, сельском хозяйстве, транспорте и других направлениях деятельности человека.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* Технологическая культура производства,
* Культура и эстетика труда,
* Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
* Основы черчения, графики, дизайна,
* Знакомство с миром профессий,
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
* Творческая и проектная деятельность

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Разнообразие видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и раскрыть индивидуальные способности каждого ученика, что окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии.

В результате изучения курса технологии учащиеся овладевают безопасными приемами работы с оборудованием, инструментами, машинами, электробытовыми приборами; получают специальные и общетехнические знания и умения в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства.

В процессе реализации программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления учащихся, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового общения, что соответствует миссии, целям и задачам лицея.

Технология изучается по направлениям:

* Индустриальные технологии,
* Технологии ведения дома,

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

**Цели и задачи образовательной области «Технология»** в 5 классе.

***Основной (стратегической) целью*** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях, подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в условиях рыночной экономики.

***Тактическими задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
* Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.
* развивать самостоятельность и способность учащихся решать творческие и изобретательские задачи;
* обеспечивать учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий;

**Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы**

С учетом

* интересов обучающихся,
* возможностей ОУ и материально-технической базы,
* наличия методического и дидактического обеспечения,
* особенностями 5-х классов в 2013-14 учебном году в программе произведено перераспределение часов следующим образом:
* инвариантная часть – 58 часов

«Технология ведения дома»

* вариативная часть – 10 часов

**Методы и формы решения поставленных задач.**

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование ;
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

**Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.**

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

* основы здорового образа жизни**:**

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.

- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

- Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы на кухне.

- Обработка нижней части фартука швом подгибку с закрытым срезом.

- Изготовления и оформление карманов

- Соединение карманов с нижней частью фартука.

- Обработка верхнего среза фартука.

- Обработка пояса.

* биология:

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.

- Тепловая кулинарная обработка овощей.

- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* география**:**

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* история:

- Культура поведения за столом.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Бытовая швейная машина.

- История создания изделий из лоскута.

* физика**:**

- Производство натуральных растительных волокон.

-Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.

- Бытовая швейная машина.

- Влажно – тепловая обработка ткани.

* изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

* математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.

- практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».

* экология**:**

- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.

- Эстетика и экология жилища

* черчение:

**-** Изготовление выкроек

**Сроки реализации программы: 2013-2014 учебный год**

В соответствии с Учебным планом МКОУ Лицей № 7, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 68 часов,

(2 часа в неделю)

В 1 четверти – 16 часов

Во 2 четверти – 16 часов

В 3 четверти – 20 часа

В 4 четверти – 16 часов

**Инструментарий для оценивания результатов:**

* тесты,
* практические работы
* творческие работы,
* творческие проектные работы,
* лабораторные работы

**Система оценки достижений учащихся:**

* пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

В разделе «Проектирование и изготовление изделий» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта.

**Универсальные учебные действия при изучении предмета «Технология»**

УУД являются обязательным компонентом содержания любого учебного предмета (см. раздел Основной образовательной программы). В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида УУД: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками:

**Личностные результаты** изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* мотивация к учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами организации умственного и физического труда;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* гражданская идентичность ( знание своей этнической принадлежности, освоение национальных традиций, культуры);
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно – продуктивной деятельности;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*Познавательные УУД:*

* самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
* поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
* структурирование знаний;
* выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.
* имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
* способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
* составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно – трудовой деятельности:
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий
* моделирование технических объектов и технологических процессов;
* диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности
* исследовательские и проектные действия;
* формулирование определенных понятий;
* соблюдение норм и правил безопасности

*Коммуникативные УУД:*

* умение работать в команде, организовывать и планировать учебное сотрудничество, проявлять инициативы, принимать решения;
* владение речью
* - планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
* - постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
* - разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
* - умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
* - формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
* - формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
* - формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
* - формирование умения работать в парах и малых группах;
* - формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

*Регулятивные УУД:* *- целеполагание;*

* планирование; целеполагание и построение жизненных планов
* прогнозирование; самоорганизация учебной деятельности(целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, рефлексия)
* контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
* коррекция;
* оценка;
* волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.
* самокоррекция

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла , стекла, керамики, древесины, поддерживать санитарное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, жидкостями, проводить первичную обработку, нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей и яиц, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
* заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинные строчки, регулировать длину стежка,
* выполнять на швейной машине швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
* строить чертеж фартука, снимать мерки, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать швы, определять качество изделия;
* подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали между собой.

.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Темы раскрывающие (входящие) данный раздел программы и число часов, отводимых на данный раздел** | **Основное содержание по темам** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |
| **Раздел 1.Проектная деятельность** | | |
| Тема 1. Проектная деятельность 2 ч | Основные компоненты проекта. Этапы выполнения проекта.  Определение потребностей.  Краткая формулировка задачи. | Знать: определения проекта, проектирования, проектной деятельности, этапы проектирования, основные компоненты проекта.  Уметь: выдвигать идеи, выполнять эскизы. |
| Тема 2.Оформление интерьера 6 ч | Интерьер кухни, столовой, её оборудование.  Разработка идей, вариантов.  Выбор лучшей идеи.  Проработка выбранной идеи. | Знать: Устройство кухни, столовой ,Какое оборудование используется на кухне, какие требования необходимо соблюдать на кухне во время приготовления пищи. |
| **Раздел 2.Кулинария** | | |
| Тема 1. Физиология питания. Санитарно – гигиенические требования 2 ч | Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи, условия, способствующие лучшему пищеварению; витамины, их состав и химическая природа, современные данные о роли витаминов.. Общие правила безопасности труда, санитарии и гигиены; безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, инструментами,Санитарное состояние кухни. | Знать: О процессе пищеварения, о питательных веществах и витаминах. о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.  Умения: анализировать пищевую пирамиду, соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне. |
| Тема 2. Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. 2ч | Обычаи, традиции, правила поведения за столом.  Сервировка стола к завтраку. Составление меню завтрака.  Приготовление завтрака | Знать: о правилах сервировки стола к завтраку, Как составлять меню завтрака. |
| Тема 3 .Виды бутербродов. 2ч | Понятие о различных видах будербродов. | Знать: О бутербродах, их видах,о продуктах, используемых для приготовления бутербродов. |
| Тема 4 Горячие напитки 2 ч | Правила заваривания чая, виды чая. | Знать: О горячих напитках, их видах, способах приготовления. |
| Тема 4 .Блюда из яиц 2ч | Пищевая ценность яиц. Технология приготовления блюд из яиц. | Знать: О блюдах из яиц, способах определения их свежести. |
| Тема 5.Блюда из свежих и вареных овощей. 4ч | Понятие о видах обработки овощей, способах нарезки сырых и вареных овощей. Технолоия приготовления блюд из овощей. | Знать: О блюдах из овощей, их пищевой ценности. О видах салатов. О технологии приготовления салатов. |
| Тема6. Заготовка продуктов. 2ч | Виды домашних заготовок. Хранение заготовок. | Знать: О способах заготовки продуктов.  Об условиях хранения заготовок. |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов** | | |
| Тема 1.Элементы материаловедения 4ч | Классификация волокон. Понятие о процессе прядения, изготовления нитей и тканей. Определение долевой нити, лицевой и изнаночной стороне ткани. | Знать: классификацию текстильных волокон, их происхождение, их свойства.  Уметь: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направления долевой нити. |
| Тема 2. Ручные работы 4ч. | Терминология ручных работ. Виды ручных швов. Техника безопасности при ручных работах. | Знать: Правила техники безопасности при ручных работах, правила организации рабочего места, инструменты и приспособления, применяемые при ручных работах.  Технологию выполнения ручных стежков.  Уметь: Организовать рабочее место, пользоваться инструментами и приспособлениями, выполнять ручные стежки и строчки. |
| Тема 3. Элементы машиноведения. 4ч. | Виды и назначение швейных машин. Подготовка машины к работе. Терминология машинных работ. Выполнение машинных строчек. | Знать: правила безопасной работы на швейной машине,  виды приводов, основные детали швейной машины, последовательность подготовки и заправки швейной машины, назначение и принцип действия регулятора длины стежка, правила намотки ниток на шпульку. Виды машинных швов. Уметь: готовить и заправлять швейную машину к работе, наматывать нитки на шпульку, регулировать длину стежка, выполнять машинные швы. |
| Тема 4. Проектирование и изготовление изделия 16ч. | Понятие о снятиях мерок с фигуры человека, построении чертежа фартука, моделировании. Технология изготовления рабочей одежды для кухни. ВТО изделия. | Знать: как подготовить ткань к раскрою, разложить выкройки на ткани, подготовить детали кроя к шитью, технологию изготовления фартука и косынки, требования, предъявляемые к ВТО.  Уметь: подготавливать ткань к раскрою, раскладывать выкройки на ткани, подготавливать детали кроя к шитью, шить фартук, выполнять влажно – тепловую обработку изделия. |
| **Раздел 4. Художественные ремесла.** | | |
| Тема1.Декоративно – прикладное творчество 2 ч | Понятия о видах рукоделия Применение лоскутной пластики в народном костюме и современном интерьере. | Знать: Основные виды рукоделия, виды декоративно – прикладного искусства  Умения: различать виды декоративно - прикладного искусства, составлять план выполнения проекта |
| Тема 2. Композиция. Цветовые сочетания. 2ч | Понятие о правилах и средствах композиции, цветовых сочетаниях, орнаментах. | Знания: о правилах и средствах композиции, этапах проектной деятельности  Умения: составлять план реализации проекта изделия из лоскутов |
| Тема3. Технология изготовления лоскутного изделия. 4ч | Понятия о видах технологических операций изготовления изделий лоскутной пластики. | Знать: Лоскутную технику. Материалы, инструменты и оборудование, необходимые для лоскутной техники. Принцип подбора лоскутов по цвету. Технологию изготовления прихватки из лоскутов.  Уметь: Подбирать материалы для лоскутной техники, пользоваться оборудованием и инструментами, изготавливать прихватку из лоскутов. |
| Тема 4.Изготовление проекта « Изделие для кухни в лоскутной технике». 8ч | Выбор идеи проекта, обоснование проекта. Поэтапное изготовление изделия. Подготовка к защите проекта. Презентация и защита проекта. | Знание:об этапах выполнения проекта: о правилах защиты проекта.  Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта  Умения: выполнять обоснование проекта |

**Планируемые результаты обучения.**

По данной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

А так же:

• проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;

• выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

• развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

•овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

• самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации;

• становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

• планирование образовательной и профессиональной карьеры;

• осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

• бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

• готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;

• проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

• самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Направление «Технологии ведения дома»

Раздел «**Кулинария»**

*Выпускник научится*:

* Самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варённых овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* Экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* Определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* Выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «**Создание изделий из текстильных материалов**»

*Выпускник научится*:

* Изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейные машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* Выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* Выполнять не сложные приемы моделирования швейных изделий;
* Определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* Выполнять художественную отделку швейных изделий;
* Изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* Определять основные стили одежды и современные направления моды.

«**Технология проектной деятельности».**

*Выпускник научится:*

* Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблемы; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документацией; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться:*

* Организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* Осуществлять презентацию экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

В сфере коммуникативных УУД ученики научатся:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение

**Поурочное тематическое планирование с определением планируемых результатов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Решаемые проблемы** | **Планируемые результаты (в соответствии с ФГОС)** | | | | |
|  |  |  | **Понятия** | **Предметные результаты** | **УУД, ИКТ -компетентности** | **Личностные результаты** | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | |
| **Проектная деятельность (2ч)** | | | | | | | |
| 1,2 | Проектная деятельность на уроках «Технология» | Что такое проект? Каковы особенности проектной деятельности? Какова цель проекта? | Проект,  эскиз,  план, этапы проекта оборудование, зонирование. | Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности.  Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям. | 1.Познавательные :умение вести исследовательскую и проектную деятельность, поиск информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, ориентировка на разнообразие способов решения задач, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях, сопоставление, анализ.  задавать вопросы.  2.Регулятивные:  Принимать и сохранять учебную задачу,  Планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, учитывать правило в планировании проекта.  3.Коммуникативные:  Уметь формулировать собственное мнение и позицию, уметь использовать речь для регуляции своего действия; | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;  Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда. | |
| **Оформление интерьера (6 ч)** | | | | | | | |
| 3,4 | Интерьер кухни - столовой. Оборудование кухни | В чем заключаются особенности интерьера кухни, планирование кухни? | Интерьер, планировка, стили кухни, «правило треугольника», | Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, размещении оборудования  Умения: выполнение плана кухни в масштабе | 1.Познавательные: умение вести исследовательскую работу, проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ.  2.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция  3.Коммуникативные: диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно – эстетическая ориентация | |
| 5,6 | Творческий проект «Кухня моей мечты» | Какой должна быть кухня? | Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-  гигиенические, эстетические, зонирование, | Знания: о целях и задачах, этапах проектирования.  Умения:выполнять проект по теме «Интерьер» | 1.Познавательные:практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования.  2.Регулятивные:  Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информаций для проектирования и создания объектов труда.  3.Коммуникативные: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного  объекта. | Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду; | |
| 7,8 | Защита проекта» Кухня моей мечты» | В чем новизна моего проекта? | Презентация,  понятие о бытовых электроприборах | Знания: о правилах защиты проекта.  Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям | 1.Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений  2.Регулятивные: рефлексия, самооценка  3.Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать. | Формирование самомотивации при защите проекта, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки умственных и физических способностей | |
| **Кулинария (16ч)** | | | | | | | |
| 9, | Физиология питания. Режим питания. | Что нужно знать каждому о правилах здорового питания? | Питание, рацион, рациональное питание, вита -мины, режим питания. | Знания: о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов.  Умения: анализировать пищевую пирамиду. | 1.Познавательные:  Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.  2.Регулятивные:  Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.  3.Коммуникативные: уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов. | Самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;  Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам | |
| 10, | Санитарно-гигиенические требования. | Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи? | Санитария, гигиена, кухонная посуда, кухонный инвентарь, моющие средства | Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.  Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне. | 1.Познавательные:  Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения  2.Регулятивные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.  3.Коммуникативные:  Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности | |
| 11,  12  . | Сервировка стола к завтраку. Меню завтрака. | Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов? | Сервировка, Столовая посуда и приборы, салфетки, Этикет, правила этикета, меню | Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола.  Умения: сервировать стол к завтраку | 1.Познавательные:  Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда, Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.  2.Регулятивные:  Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда; Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  3.Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда; | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и првилами научной организации умственного и физического труда.  Самостоятельное определение и формулирование самых простых, общих для всех людей правил поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей).  Умение делать выбор своих поступков в предложенной ситуации, опираясь на данные правила. | |
| 13,  14 | Виды бутербродов и способы их оформления. | Какие бывают виды бутербродов? Какова технология их приготовления? | Понятия об открытых и закрытых, холодных и горячих, простых и сложных, закусочных бутербродах.  Бутерброд, сэндвич, канапэ. | Знания: о видах бутербродов, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека.  Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов. | 1.Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами.  2.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  3.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе:  развития познавательных интересов, воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру. | |
| 15,  16 | Горячие напитки, их питательная ценность. | Какие бывают горячие напитки? Какова технология  их приготовле -  ния? | Понятия о чае, кофе, какао, их сортах и способах их приготовления.  Заварочный чайник, доливной чайник, турка, кофеварка, красный чай, белый чай. | Знания: о видах горячих напитков, технологии их приготовления.  Умения: составлять технологические карты приготовления горячих напитков. | 1.Познавательные: Самостоятельное создание способов решения проблем, осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества.  2.Регулятивные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.  3.Коммуникативные: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | |
| 17,  18 | Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. П/р «Приготовление яичниц и омлетов». | Каково значение яиц в питании человека? Как правильно приготовить яйца? | Яйцо диетическое, яйцо столовое, доброкачествен  ное и недоброкачественое яйцо,  овоскоп;  яйцо вкрутую, яйцо всмятку, яйцо «в мешочек», омлет, яичница, кляр | Знания: о значении в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц.  Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц. | 1.Познавательные:  Опора на жизненный опыт учащихся.  выбор оснований и критериев для сравнения, классификация объектов, подведение под понятие , выведение следствий; установление причинно-следственных связей; построение логической цепи рассуждений.  2.Регулятивные:  Учитывать выделенные учителем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;  3.Коммуникативные:  Выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация | Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;  Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства | |
| 19,  20 | Классификация овощей, их роль в рациональном питании. П/р «Приготовление блюд из сырых овощей» | Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи? | Клубнеплод, корнеплод, тыквенные, пасленовые, луковичные, органолептический метод. | Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей.  Умения: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей. | 1.Познавательные:  Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;  Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;  2.Регулятивные:  Планирование технологического процесса и процесса труда;  Проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ  Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  соблюдение трудовой и технологической дисциплины;  3.Коммуникативные:  Адекватно воспринимать оценку учителя | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы. Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей | |
| 21,  22 | Тепловая обработка овощей.  П/р «Винегрет». | Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете?  Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из вареных овощей? | Механическая обработка, тепловая обработка, жарение, тушение, варка, припускание.  Нарезка, брусочки, кубики, соломка, дольки, шестеренки. | Знания: о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд.  Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей. | 1.Познавательные:  Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда.  2.Регулятивные:  Адекватно воспринимать оценку учителя, Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.  3.Коммуникативные: Формирование представление о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах. | Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда  Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; | |
| 23,  24 | Заготовка продуктов | Какие способы приготовления домашних запасов вы знаете? Какова технология заготовки запасов фруктов, овощей, ягод, зелени в домашних условиях? Каковы способы хранения домашних заготовок? | Заготовка, консервирование маринование, сушка, соление, квашение, замораживание, бланширование. | Знания: о роли запасов в экономном ведении домашнего хозяйства, о способах приготовления домашних запасов, способах их хранения.  Умения: выполнять сушку и заморозку фруктов в домашних условиях. | 1.Познавательные:  Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности  2.Регулятивные:  Следовать при выполнении работы инструкциям учителя или представленным в других информационных источниках различных видов (учебнике, дидактическом материале и пр.), Руководствоваться правилами при выполнении работы  3.Коммуникативные:  В доброжелательной форме высказывать свои предложения и пожелания, а также проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы. | Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;  Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; | |
| **Элементы материаловедения (4 ч)** | | | | | | | |
| 25,  26 | Производст  во текстильных материалов.  П/р «Определе  ние направления долевой нити в ткани»,  »Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», | Как определить основную и уточную нити в тканях?  Как определить долевую нить? | Понятие о ткачестве.  Волокно, текстильное волокно, натуральные волокна, растительные волокна, хлопок, лен, ткань.  Уток, основа, переплетение, дефект, раппорт. | Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производствах, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити  Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити. | 1.Познавательные: Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  2.Регулятивные: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;  3.Коммуникативные:  Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок . | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности | |
| 27,  28 | Свойства текстильных материалов.  П/р «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» , «Полотня -  ное переплете -  ние» | Как класси -  фицируют текстильные волокна? Из каких расте  ний получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон растительного происхождения? | Нить, пряжа, процесс прядения, изготовлении тканей, полотняное переплетение | Знания :о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей.  Умения: выполнять полотняное переплетение из пряжи в домашних условиях | 1.Познавательные:  Оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;  2.Регулятивные:  Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;  3.Коммуникативные:  Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;  проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической | |
| **Ручные работы ( 4 часа)** | | | | | | | |
| 29,  30 | Терминоло -  гия ручных работ. Обучение безопасным приемам и методам работы с тканью.  Выполнение швов «вперед иголку», «назад иголку», «козлик». | Какие термины используют при ручных работах?  Какие правила нужно соблюдать во время работы с ручной иглой, ножницами? | Рукоделие, вышивальные швы, декоративные швы, гобеленовые швы, термины | Знания: о требованиях к выполнению ручных работ, терминологии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами  Умения: использовать терминологию ручных работ, соблюдать правила безопасной работы иглой, ножницами | 1.Познавательные:  Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда  2.Регулятивные:  Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;  3.Коммуникативные:  Готовность помочь другим. | Формирование мотивации самооценки умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах  бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления. | |
| 31,  32 | Выполнение швов «петельный» и «через край».  Технология выполнения ручных стежков и строчек. | Как правильно выполнять ручные швы? | Вышивание, вышивальные швы, декоративные швы, гобеленовые швы, пяльцы, копировальная бумага, калька, канва. | Знания: о технологии выполнения ручных стежков.  Умения: выполнять образцы ручных стежков и строчек; обосновывать выбор вида швов в зависимости от технологии изготовления изделия | 1.Познавательные: сопоставле  ние, анализ, выбор способов решения задач, умение работать по алгоритму  2.Регулятивные:анализ ситуации, моделирование, планирование ,рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  3.Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества. | Возможности применения этих умений в повседневной жизни  Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности | |
| **Элементы машиноведения. Работа на швейной машине ( 4 ч.)** | | | | | | | |
| 33,  34 | История создания швейной машины. Виды приводов швейной машины. Терминология машинных работ. | Какую терминологию используют при выполнении машинных работ ?Как правильно подготовить швейную машину к работе? | Швейная машина, регуляторы, привод.  Нитепритягива  тель, нитенаправитель машинная игла, двигатель ткани, челночное устройство, шпулька, моталка. | Знания:о видах приводов швейной машины, устройстве швейной машины, как подготовить машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине  Умения: подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машины. | 1.Познавательные: Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;  2.Регулятивные:  Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;  3.Коммуникативные: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности | |
| 35,  36 | Виды машинных швов.  П/р «Выполне -  ние образцов машинных швов» | Какие машинные швы необходимо знать? | Номер иглы, Шов, стежок, строчка.  Стачной, накладной и  шов вподгибку, вразутюжку. графическое изображение. | Знания: о подготовке швейной машины к работе  Умение: подготовить машину к работе, выполнять машинные швы. | 1.Познавательные:  Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  2.Регулятивные:  Внесение необходимых корректив в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя.  3.Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы | . Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине. | |
| **Проектирование и изготовление рабочей одежды (16 ч )** | | | | | | | |
| 37,  38 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров .  П/р « Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия» | Как определить размер швейного изделия? Какие мерки необходимо снять для построения чертежа фартука? | Плечевая одежда, поясная одежда,  рабочая, домашняя, спортивная, праздничная одежда.  Мерка, объем, обхват, полуобхват, длина, припуски на швы. | Знания: об общих правилах снятия мерок для построения чертежа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначениях  Умения: снимать мерки с фигуры человека, записывать мерки | 1.Познавательные:  Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;  2.Регулятивные: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решении общих задач коллектива;  3.Коммуникативные: Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информаций, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных | Умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, толерантности. | |
| 39,  40 | Построение чертежа швейного изделия.  П/р «Построение чертежа швейного изделия» | Как построить чертеж швейного изделия? | Чертеж, основа чертежа.  Эскиз, цветовое решение, назначение изделия. | Знания: общие правила построения чертежей швейного изделия  Умения: выполнять чертеж швейного изделия 1:4, в натуральную величину | 1.Познавательные: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности; выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с графической информацией.  2.Регулятивные:  Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;  3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах; | Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, | |
| 41,  42 | Раскрой швейного изделия.  П/р «Раскрой изделия» | Как правильно подготовить ткань к раскрою? Как выкроить детали швейного изделия? | Выкройка, раскладка, припуск на швы,  контурные линии. | Знания: о последовательности и приемах раскроя швейного изделия  Умения:выполнять подготовку ткани к раскрою, раскладку выкрек на ткани, выкраивать детали изделия, оценить качество кроя по предложенным критериям | 1.Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, построение цепи рассуждений, умение работать по алгоритму  2.Регулятивные: анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи , обоснование путей и средств устранения ошибок . | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия. | |
| 43,  44 | Технология изготовления швейного изделия.  Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне» | Каковы этапы и технология изготовления швейного изделия? | Скалывание и сметывание изделия,обработка деталей кроя,  сборка изделия, | Знания: о технологии изготовления швейного изделия, планировании проектной деятельности;  Умения: составлять план изготовления швейного изделия | 1.Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, построение цепи рассуждений, умение работать по алгоритму  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  Коммуникативные: Обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений, организация учебного сотрудничества | Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства. | |
| 45,  46 | Обработка накладного кармана.  П/р « Обработка накладного кармана» | Какие способы обработки кармана можно использовать?Как обработать и пришить карман? | Запасы на обработку,  отделочный шов,  соединительный шов | Знания:  о технологии обработки накладного кармана  Умения: обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество работы по представленным критериям | 1.Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задач, построение цепи рассуждений, умение работать по алгоритму  2.Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка  3.Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы, проявление технико-технологического и экономического мышления | |
| 47,  48 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.  П/р « Обработка срезов фартука» | Как обрабатывать срезы фартука швом вподгибку с закрытым срезом? | Краевой шов,  поузловая обработка изделия | Знания:о технологии обработки нжнего и бокового срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине;  Умения:обрабатывать швом вподгибку с закрытым срезом нижний и боковые срезы фартука. | 1.Познавательные:  Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;  2.Регулятивные:  Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;  3.Коммуникативные: Удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра. интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями | Формирование усидчивости, целеустремленности, аккуратности мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы, проявление технико-технологического и экономического мышления | |
| 49,  50 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.  П/р «Обработка среза притачным поясом» | Как обрабатывать верхний срез фартука? | Притачной пояс, контрольные точки, отделка изделия | Знания: о технологии пошива пояса, обработки верхнего среза фартука притачным поясом; Умения: обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом | 1.Познавательные:  Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при изготовлении изделия Ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;  2.Регулятивные:  Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;  Поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;  3.Коммуникативные:  Проявлять заинтересованное отношение к деятельности своих товарищей и результатам их работы. | Стремление к приобретению новых знаний при изучении машинных швов. Осознание своих возможностей при работе на швейной машине. Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей работы. | |
| 51,  52 | Окончательная обработка фартука. ВТО изделия.  Защита проекта  « Фартук для работы на кухне» | Какие виды окончательной обработки изделия можно использовать?  Каковы правила выполнения ВТО? Какие термины нужно знать?  Каковы достоинства и недостатки моего проекта? | Влажно-тепловая обработка, гладильная доска, регулятор температур, пульверизатор, проутюжельник. | Знания: о приемах влажно – тепловой обработки, правилах безопасной работы утюгом, правилах защиты проекта;  Умения: выполнять ВТО изделия, защищать проект, анализировать достоинства и недостатки вариантов проектов по предложенным критериям | 1.Познавательные:  Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;  2.Регулятивные:  Внесение необходимых корректив в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя.  3.Коммуникативные: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы | Развитие готовности к самостоятельным действиям, стремление к приобретению новых знаний при изучении ВТО. Реализация творческого потенциала в предметно – продуктивной деятельности, нравственно – эстетическая ориентация, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации. | |
| **Художественные ремесла(16ч)** | | | | | | | |
| 53,  54 | Декоративно – прикладное изделие для кухни | Знакомые виды декоративно – прикладного творчества? | Виды декоративно – прикладного искусства: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество | Знания: о видах декоративно – прикладного искусства  Умения: различать виды декоративно - прикладного искусства, составлять план выполнения проекта | 1.Познавательные:  Обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений  2.Регулятивные:  Учитывать правило в планировании и контроле способа решения;  Осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату.  3.Коммуникативные: адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, патриотизм, гражданская идентичность,реализация творческого потенциала в предметно – продуктивной деятельности | |
| 55 | Основы композиции при создании предметов декоративно – прикладного искусства | Что такое композиция? Виды композиции, средства композиции | Композиция статическая, динамическая, ритмическая, пластическая; симметрия, асимметрия; фактура, текстура, колорит, стилизация. | Знания: о правилах и средствах композиции, этапах проектной деятельности  Умения: составлять план реализации проекта изделия из лоскутов | 1.Познавательные:  Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;  2.Регулятивные:  Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;  3.Коммуникативные: Удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникаций, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникаций партнёра. интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями. | Формирование мотивации выполнения проекта, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответственности | |
| 56 | Цветовые сочетания в орнаменте | Что такое орнамент?  Принципы сочетания цветовых орнаментов? | Орнамент, ахроматические и хроматические цвета; теплые и холодные цвета; цветовые композиции | Знания: понятие орнамент, виды орнаментов, цветовые сочетания, символика орнаментов  Умения: выполнять эскизы орнаментов для изделия | 1.Познавательные:  Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.  2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;  3.Коммуникативные: Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы | Проявление познавательной активной деятельности, развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности, развитие творческой деятельности эстетического характера. | |
| 57, 58 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. | Какие технологии лоскутного шитья лучше использовать в проектируе  мом изделии? | Лоскутная пластика, пэчворк. Шаблон, аппликация, стежка | Знания:о видах и технологиях лоскутного шитья  Умения: разрабатывать узоры для лоскутного шитья, изготавливать шаблоны | .Познавательные:  Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда.  2.Регулятивные: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;  3.Коммуникативные: Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности. Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы. | Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности | |
| 59,60 | Технологии лоскутного шитья.  Практическая работа «Изготовле -  ние образца изделия из лоскутов» | Какова технология изготовления изделия из лоскутов? | Блок изба, блок колодец, блок из треугольников, блок из квадратов. | Знания: о технологии изготовлени изделия из лоскутов.  Умения: изготавливать изделия из лоскутов | Познавательные: сопоставление, умение работать по плану  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование, планирование, рефлексия, оценка и самооценка.  Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества | | Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; выражение желания учиться | |
| 61  62 | Обоснова -  ние проекта | Какова цель проекта?  Каковы этапы проекта?  Какие ограничения? | Этапы проекта, исследование | Знание:об этапах выполнения проекта  Умения: выполнять обоснование проекта | 1.Познавательные:  Обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений  2.Регулятивные:  Учитывать правило в планировании и контроле способа решения;  Осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату.  3.Коммуникативные: адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи. | | Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду. | |
| 63,  64 | Выполнение проекта. Практичес  кая работа  «Стачивание деталей изделия» | Как правильно шить изделие из лоскутов? | Прокладочные материалы, технология соединения материалов | Знания: о технологии изготовления изделия.  Умения: шить изделие из лоскутов, соблюдать правила безопасной работы | 1.Познавательные:  Самостоятельное создание способов решения проблем.  Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;  2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.  Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;  3.Коммуникативные: обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе.  Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информаций для проектирования и создания объектов труда; | | . Умение организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасного ведения работ. Провести самоанализ выполненной работы. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, бережного отношения к имуществу. | |
| 65,  66 | Подготовка проекта к защите | Соблюдалась ли технология лоскутного шитья? | Экспертная оценка и самооценка, экономический расчет | Знания: о правилах и требованиях к докладу защиты проекта  Умения: выполнять расчет затрат на изготовление проекта, составлять доклад защиты проекта | Познавательные: сопоставление, анализ, умение делать выводы.  Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации, моделирование,планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  Коммуникативные: диалог. | | Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом Формирование мотивации и самомотивации выполнения проекта, смыслообразование,развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала в предметно – продуктивной деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации | |
| 67, 68 | Защита творческого проекта « Лоскутное изделие для кухни».  Итоговый урок. | В чем особенность проекта? Каковы достоинства и недостатки проекта?  Что получилось? Что не удалось выполнить и почему? | Презентация, портфолио | Знания: о правилах защиты проекта.  Умения: анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям, выступать с защитой проекта | Познавательные:Использовать приобретенные знания в практической деятельности и повседневной жизни. Проявление познавательных интересов в данной области предметной технологической деятельности  Регулятивные: анализ продукта своей деятельности, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.  Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умение выступать и слушать. | | Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;  Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию | |